

LA VILLA

RESTAURANT, COCKTAIL BAR

COUVERT 7,5€

Cesto de pão com manteiga, azeitonas e tremoços marinados, porco preto alentejano

Pain, beurre, olives & lupins marinés, cochon noir alentejano · Bread, butter, marinated olives and lupins, cured black pork

PARA COMEÇAR

A PARTAGER · APPETIZERS

As ostras da Ria Formosa (2 ud.) Huitres de la Ria Formosa · Ria Formosa oysters	7€
Croquetes de novilho com molho de mostarda e trufa (2 ud.) Croquettes de Veau et sauce moutarde · Veal croquettes with mustard sauce	8€
Rillettes de pato com foie gras, pão grelhado e pickles de pepino Rillettes de canard au foie gras, pain grillé et cornichons · Duck & foie gras rillettes, grilled bread and pickled cucumber	10€
Polenta frita com molho parmesão Polenta frite et sauce parmesan · Fried polenta with parmesan sauce	6,5€
Atum braseado com sésamo, salada de legumes com kimche Thon braisé au sesame, salade de légumes au kimchee · Tuna rolled in sesame seeds, vegetables salad with kimchee	14€
O poke La Villa com camarões marinados Le poke de la Villa aux crevettes marinées · La Villa poke with marinated shrimp	15€
Bife tártaro com tostas de focaccia Steak tartare et focaccia grillée · Steak tartare with toasted focaccia	17,5€

SUGESTÕES LA VILLA

LES SUGGESTIONS LA VILLA · LA VILLA'S SUGGESTIONS

Bacalhau meia cura com legumes verdes, crumble de pão e azeitona preta Cabillaud demi sel, légumes, crumble de pain, olives noires · Half-cured cod with vegetables, bread crumble, black olives	26€
Caldeirada de peixe, bivalves, camarão e molho de lavagante Ragoût de poisson, bivalves et crevettes, sauce au homard · Shrimp, molluscs and fish stew with lobster sauce	32€
Bochecha de novilho guisada com vinho tinto, puré de batata Joue de veau braisée au vin rouge, purée de pomp de Terre · Stewed veal cheek with red wine, mashed potatoes	26€
O Hambúrguer La Villa Hamburger "La Villa" · La Villa Hamburger	17,5€
Caril verde de legumes com arroz e tofu Curry vert de légumes, riz et tofu · Vegetable green curry with rice and tofu	23€

Caso exista alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe a nossa equipa
If you have any food allergies or intolerances, please inform our team

IVA incluído à taxa legal em vigor
VAT included

CARNE E PEIXE NA CHAPA

VIANDE ET POISSON GRILLÉS · GRILLED MEAT AND FISH

Bife lombo (200 gr ±) Faux-filet de boeuf · Sirloin steak	29,5€
Carne do dia (300/400 gr ±) Viande du jour · Meat of the day	39€
Presa de porco preto (200 gr ±) Presas de cochon noir · Black pork tusk	28€
Polvo (220 gr ±) Poulpe · Octopus	26€
Bife atum (200 gr ±) Thon · Tuna	28€

PARA ACOMPANHAR

FOUR ACCOMPAGNER · SIDE DISHES

Batata doce caramelizada com pimentos padron Patate douce caramélisée aux piments verts · Caramelized sweet potato with green peppers	5,5€
Gratinado de batata Gratin de pomme de terre · Potato gratin	7€
Arroz cremoso de bivalves e tomate Riz crémeux aux bivalves et tomate · Creamy rice with molluscs and tomato	8€
Legumes salteadas Légumes sautés · Sautéed vegetables	4,5€

MOMENTO DOCE

DOUCEURS SUCRÉES · SWEET MOMENT

Bostock de pistachio e laranja, sour cream Bostock pistache et orange, crème sure · Pistachio and orange bostock, sour cream	8€
Crumble de frutos vermelhos e gelado de iogurte Crumble aux fruits rouges et glace au yaourt · Red berry crumble and yogurt ice cream	8€
Cheesecake de amendoim e compota de frutos amarelos Cheesecake aux cacahuètes et compote de fruits jaunes · Peanut cheesecake with yellow fruit compote	8€
Bolo de bolacha com curd de limão Gâteau aux biscuits avec crème au citron · Biscuit cake with lemon curd	8€
Gelados e sorvetes (2 à sua escolha) Glaces et sorbets (2 au choix) · Ice cream and sorbets (2 of your choice)	5€

GREAT FOOD, HOME MOOD



@lavilla.aroeira